



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002051 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Apr 2018 alle ore 11:10

da SILVIO ZIGARELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza dolce al pomodoro

Fine pasto per eccellenza, il binomio formaggio-marmellata incontra, nella pizzeria Nanà, la tradizionale pizza napoletana, dando vita a una creazione dall'irresistibile nota agrodolce.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 panetti di impasto per pizza napoletana

Per la marmellata di pomodoro:

1 kg di passata di pomodoro

400 g di zucchero

Per il topping:

160-240 g di gorgonzola piccante

olio evo q.b.

zucchero a velo q.b.

Preparazione

La marmellata di pomodoro

Versate il pomodoro e lo zucchero in un pentolino di rame e lasciate cuocere per circa un' ora a fuoco basso, mescolando spesso. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Preparazione delle pizze

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Distribuite su ognuno un velo di marmellata di pomodoro, aiutandovi con il dorso di un cucchiaino. Nappate la superficie della pizza con il gorgonzola piccante e irrorate il tutto con un filo di olio evo.

Lasciate cuocere in forno a legna per circa 60 secondi. All'uscita spolverate il tutto con lo zucchero a velo.